

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

CARDÁPIO – CMEI – REGULAR

FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 3 ANOS

CARDÁPIO CMEIS – JUNHO – 2026

REFEIÇÕES	Horário	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
		01/jun	02/jun	03/jun	04/jun	05/jun
Café da manhã	8h	Leite e omelete e fruta	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e bolo simples sem açúcar	CORPUS CHRISTI	RECESSO
Almoço	10h30	Arroz, feijão, canjiquinha com molho de carne moída, salada de tomate e cenoura.	Arroz, feijão, frango assado, salada de chuchu. Banana nanica	Arroz, feijão, macarrão ao alho e óleo, bife, salada de cenoura e chuchu. Bergamota	CORPUS CHRISTI	RECESSO
Lanche da tarde	14h	Laranja	Banana nanica	Bergamota e bolo simples sem açúcar	CORPUS CHRISTI	RECESSO
Jantar	16h30	Arroz, feijão, canjiquinha com molho de carne moída, salada de tomate e cenoura	Arroz, feijão, frango assado, salada de chuchu	Arroz, feijão, macarrão ao alho e óleo, bife, salada de cenoura e chuchu	CORPUS CHRISTI	RECESSO
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET	Vit. A Vit. C Ca Fe
		494,03	CHO: 69g – 55%	PTN: 18g – 15%	LIP: 17g – 31%	168,99 mcg 91,70 mg 200,94 mg 3,02 mg
*Cardápio pode sofrer alterações		**As preparações devem apresentar consistência adequada à faixa etária, sendo bem cozidas, macias e amassadas quando necessário. Para crianças até 1 ano de idade, as refeições devem ser oferecidas sem adição de sal.			Nutricionistas: Elly Ana Pootz Borilli CRN8-5643 Juliana Cristina Veit CRN8 – 5487	
* Os parênteses () descrevem os principais ingredientes da preparação. ** Cardápio elaborado em conformidade com a legislação vigente do PNAE. *** O Setor de Nutrição isenta-se de responsabilidade quanto ao consumo de alimentos provenientes de fora da instituição de ensino.						

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

CARDÁPIO – CMEI – REGULAR

FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 3 ANOS

CARDÁPIO CMEIS – JUNHO – 2026

		2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Refeições	Horário	08/jun	09/jun	10/jun	11/jun	12/jun
Café da manhã	8h	Leite e ovos mexidos	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e bolo de fubá sem açúcar
Almoço	10h30	Arroz, feijão, carne moída com batata e cenoura. Bergamota	Arroz, feijão, canjiquinha com molho de carne moída e chuchu refogado. Melão	Sopa de feijão (feijão, cenoura, batata, beterraba, macarrão e frango). Mamão	Arroz, feijão, bife acebolado, cenoura refogada. Banana	Arroz, feijão, creme de milho e sobrecoxa de frango assada, salada de beterraba. Abacate
Lanche da tarde	14h	Bergamota	Melão amarelo	Mamão	Banana nanica e suco de uva aquecido	Abacate
Jantar	16h30	Arroz, feijão, carne moída com batata e cenoura	Arroz, feijão, canjiquinha com molho de carne moída e chuchu refogado	Sopa de feijão (feijão, cenoura, batata, beterraba, macarrão e frango)	Arroz, feijão, bife acebolado, cenoura refogada	Arroz, feijão, creme de milho e sobrecoxa de frango assada, salada de beterraba.
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET	Vit. A Vit. C Ca Fe
		480,27	CHO: 65g – 55%	PTN: 17g – 14%	LIP: 18g – 32%	400,81 mcg 64,44 mg 189,01 mg 2,85 mg
*Cardápio pode sofrer alterações		**As preparações devem apresentar consistência adequada à faixa etária, sendo bem cozidas, macias e amassadas quando necessário. Para crianças até 1 ano de idade, as refeições devem ser oferecidas sem adição de sal.			Nutricionistas: Elly Ana Pootz Borilli CRN8-5643 Juliana Cristina Veit CRN8 – 5487	
* Os parênteses () descrevem os principais ingredientes da preparação. ** Cardápio elaborado em conformidade com a legislação vigente do PNAE. *** O Setor de Nutrição isenta-se de responsabilidade quanto ao consumo de alimentos provenientes de fora da instituição de ensino.						

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

CARDÁPIO – CMEI – REGULAR

FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 3 ANOS

CARDÁPIO CMEIS – JUNHO – 2026

		2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Refeições	Horário	15/jun	16/jun	17/jun	18/jun	19/jun
Café da manhã	8h	Leite e omelete	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e bolo simples sem açúcar
Almoço	10h30	Arroz, feijão, polenta com carne moída, cenoura refogada. Bergamota	Feijão, risoto de frango, salada de alface ORGÂNICO. Mamão	Sopa de letrinhas com legumes (cenoura e batata) e frango. Melão	Arroz, feijão, cabotiá refogada com carne moída, salada de alface ORGÂNICO e repolho ORGÂNICO. Banana	Arroz, feijão, sobrecoxa assada, macarrão ao alho e óleo, repolho ORGÂNICO refogado, e salada de alface ORGÂNICO. Laranja
Lanche da tarde	14h	Bergamota	Mamão e leite aromatizado com chá de erva cidreira	Melão amarelo	Banana nanica	Laranja e bolo simples sem açúcar
Jantar	16h30	Arroz, feijão, polenta com carne moída, cenoura refogada.	Feijão, risoto de frango, salada de alface ORGÂNICO.	Sopa de letrinhas com legumes (cenoura e batata) e frango	Arroz, feijão, cabotiá refogada com carne moída, salada de alface ORGÂNICO e repolho ORGÂNICO.	Arroz, feijão, sobrecoxa assada, macarrão ao alho e óleo, repolho ORGÂNICO refogado, e salada de alface ORGÂNICO.
Composição nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET	Vit. A Vit. C Ca Fe
		481,88	CHO: 66g – 55%	PTN: 17g – 14%	LIP: 17g – 32%	322,90 mcg 93,39 mg 206,41 mg 2,37 mg
*Cardápio pode sofrer alterações		**As preparações devem apresentar consistência adequada à faixa etária, sendo bem cozidas, macias e amassadas quando necessário. Para crianças até 1 ano de idade, as refeições devem ser oferecidas sem adição de sal.			Nutricionistas: Elly Ana Pootz Borilli CRN8-5643 Juliana Cristina Veit CRN8 – 5487	
* Os parênteses () descrevem os principais ingredientes da preparação. ** Cardápio elaborado em conformidade com a legislação vigente do PNAE. *** O Setor de Nutrição isenta-se de responsabilidade quanto ao consumo de alimentos provenientes de fora da instituição de ensino.						

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

CARDÁPIO – CMEI – REGULAR

FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 3 ANOS

CARDÁPIO CMEIS – JUNHO – 2026

		2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Refeições	Horário	22/jun	23/jun	24/jun	25/jun	26/jun
Café da manhã	8h	Leite, omelete e fruta	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Mingau de aveia com uva passa e fruta
Almoço	10h30	Arroz, feijão, canjiquinha com molho de carne moída, salada de cenoura e tomate.	Arroz, feijão, purê de batata com molho de frango, repolho ORGÂNICO refogado. Abacaxi assado com canela	Sopa de feijão (batata, cenoura, carne de frango). Banana	Arroz, feijão, fricassê de frango com creme milho, salada de repolho e alface ORGÂNICOS. Vitamina de morango	Arroz, feijão, lasanha com molho de carne moída, salada de tomate e pepino.
Lanche da tarde	14h	Bergamota	Abacaxi assado com canela	Banana prata e bolo de milho com coco ralado sem açúcar	Vitamina de morango	Laranja
Jantar	16h30	Arroz, feijão, canjiquinha com molho de carne moída, salada de cenoura e tomate.	Arroz, feijão, purê de batata com molho de frango, repolho ORGÂNICO refogado.	Sopa de feijão (batata, cenoura, carne de frango).	Arroz, feijão, fricassê de frango com creme milho, salada de repolho e alface ORGÂNICOS.	Arroz, feijão, lasanha com molho de carne moída, salada de tomate e pepino.
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A Vit. C Ca Fe
	506,12		55% a 65% do VET CHO: 70g – 55%	10% a 15% do VET PTN: 18g – 15%	15% a 30% do VET LIP: 18g – 32%	195,93 mcg 107,86 mg 241,05 mg 3,03 mg
*Cardápio pode sofrer alterações	**As preparações devem apresentar consistência adequada à faixa etária, sendo bem cozidas, macias e amassadas quando necessário. Para crianças até 1 ano de idade, as refeições devem ser oferecidas sem adição de sal.				Nutricionistas: Elly Ana Pootz Borilli CRN8-5643 Juliana Cristina Veit CRN8 – 5487	
* Os parênteses () descrevem os principais ingredientes da preparação. ** Cardápio elaborado em conformidade com a legislação vigente do PNAE. *** O Setor de Nutrição isenta-se de responsabilidade quanto ao consumo de alimentos provenientes de fora da instituição de ensino.						

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

CARDÁPIO – CMEI – REGULAR

FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 3 ANOS

CARDÁPIO CMEIS – JUNHO – 2026

		2ª feira 29/jun	3ª feira 30/jun	4ª feira 01/jul	5ª feira 02/jul	6ª feira 03/jul
Refeições	Horário					
Café da manhã	8h	Leite e ovos mexidos	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e torta salgada de legumes (cenoura, beterraba e milho)
Almoço	10h30	Feijão, carreteiro com carne moída, salada de tomate e cenoura. Laranja	Arroz, feijão, frango assado, chuchu ao molho branco e salada de beterraba. Melão	Sopa de feijão com legumes (cenoura, batata e frango). Abacaxi	Arroz, feijão, escondidinho de batata com carne moída. Salada de tomate e beterraba. Banana maçã	Arroz, feijão, yakissoba (macarrão, cenoura, repolho ORGÂNICO e bife). Mamão
Lanche da tarde	14h	Laranja lima	Melão	Abacaxi	Banana maçã	Mamão
Jantar	16h30	Feijão, carreteiro com carne moída, salada de tomate e cenoura	Arroz, feijão, frango assado, chuchu ao molho branco e salada de beterraba.	Sopa de feijão com legumes (cenoura, batata e frango).	Arroz, feijão, escondidinho de batata com carne moída. Salada de tomate e beterraba.	Arroz, feijão, yakissoba (macarrão, cenoura, repolho ORGÂNICO e bife).
Composição nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET	Vit. A Vit. C Ca Fe
		468,38	CHO: 64g – 55%	PTN: 17g – 14%	LIP: 17g – 33%	259,82 mcg 60,61 mg 193,88 mg 2,80 mg
*Cardápio pode sofrer alterações		**As preparações devem apresentar consistência adequada à faixa etária, sendo bem cozidas, macias e amassadas quando necessário. Para crianças até 1 ano de idade, as refeições devem ser oferecidas sem adição de sal.			Nutricionistas: Elly Ana Pootz Borilli CRN8-5643 Juliana Cristina Veit CRN8 – 5487	
* Os parênteses () descrevem os principais ingredientes da preparação. ** Cardápio elaborado em conformidade com a legislação vigente do PNAE. *** O Setor de Nutrição isenta-se de responsabilidade quanto ao consumo de alimentos provenientes de fora da instituição de ensino.						